

NEW WESTERN CUISINE

2006.07

07 新西餐



视野

Cultural Sightseeing

来挪威品尝地道的三文鱼

Taste typical salmon at Norway

餐厅的个性化经营之道

The personality of the restaurant business

产品设计

特刊

ISSN 1672-9137



9 771672 913301

30

定价/RMB20元

Gourmet World Shanghai暨博古斯世界烹饪大赛首届亚洲区选拔赛举行

作为法国GL Events SepelCom公司登陆亚洲的首个活动，Gourmet World Shanghai于2008年5月29日至31日在上海浦东展览馆成功举办。此次活动齐集了15家来自欧洲的顶级食品、餐饮设备及餐具企业，吸引了800多位专业观众到场。活动现场更有名厨为观众当场进行厨艺表演，让观众与美食真正零距离接触。

作为Gourmet World Shanghai期间的重要活动，首届博古斯世界烹饪大赛亚洲洲际选拔赛吸引了来自亚洲10个国家最优秀的西餐厨师参加，争夺进入法国里昂世界决赛的4个席位。活动主办方GL Events SepelCom公司最早在2005年开始在各大洲设立洲际选拔赛，目的是让更多的国家有机会参与到博古斯这一国际顶级西餐烹饪赛事中来。此次10个亚洲参赛国如下：中国、日本、印度、印尼、黎巴嫩、马来西亚、新加坡、韩国、泰国、越南。

本次比赛的裁判均由各参赛国西餐名厨担任，同时大赛组委会邀请了来自新加坡莱佛士酒店的著名瑞士西餐大师Otto Weibel先生担任本次大赛主席，中国烹饪协会会长苏秋成先生

任名誉主席，1999年博古斯金奖获得者，来自挪威的Terje NESS先生任大赛裁判长，中国烹饪协会副会长杨柳女士也应邀出席了此次活动。

比赛结果如下：日本选手Yasuji SASAKI最终获得本次博古斯世界烹饪大赛的冠军，官方赞助商ENODIS公司Mr. Dittman先生和中国烹饪协会副会长杨柳女士共同为其颁发由法国著名设计师Vincent Breed设计的金色水晶奖杯，此外，他还将获得10000欧元的现金奖励。马来西亚选手FAROUK OTHMAN夺得本次博古斯世界烹饪大赛第二名，他获得了银色水晶奖杯和7500欧元的现金奖励。新加坡选手TAN Jason 夺得本次博古斯世界烹饪大赛第三名，他获得了铜色奖杯和5000欧元的现金奖励。以上三位获胜选手将和来自韩国选手LEE Jun-Hi一起，作为亚洲代表，参加2009年1月24日至28日在法国里昂Sirha酒店、餐饮、食品展期间举办的博古斯世界烹饪大赛决赛。本次博古斯世界烹饪大赛亚洲区选拔赛“最佳助手奖”由黎巴嫩队参赛助手Mohamad AL SAYED获得，1999年博古斯金奖获得者，来自挪威的Terje NESS先生为其颁发。

